Fotocopiato in proprio

NOTIZIARIO A CURA **DELLA CLASSE 5C DELLA** SCUOLA PRIMARIA DANTE DI GALLARATE

IL CURIOSONE

Fabrizio Galli, una vita dipinta di blu

"A Torino mio zio restaurava i quadri per il Louvre e il mio padrino è il pittore Casorati. Ho studiato giurisprudenza, ma dipingo da quando ero ragazzo". E oggi Fabrizio Galli è un pittore affermato, con molte mostre collettive e personali in cui ha esposto, ha una sua galleria d'arte, lo Spazio 96, e un'associazione culturale. A Gallarate dal '66, i suoi quadri, inizialmente realisti. spaziano dall'astrattismo alla pop art, usando tempere a olio, acrilico, acquarello. E ora anche la fotografia. "A

iniziare a dipingere mi ha ispirato proprio la pop art di Rauschenberg-spiega -, anche se il mio primo quadro era un paesaggio e l'ha comprato il mio compagno di banco. Eravamo al liceo". I suoi genitori non vedevano di buon occhio la sua passione per la pittura e l'hanno convinto a frequentare il liceo scientifico, ma l'amore per il disegno era troppo forte. E oggi, oltre a creare. Fabrizio Galli ha aperto una scuola d'arte che funziona da ormai "circa vent'anni". Suoi sono oltre novecento quadri. "Per diventare

pittore—prosegue Galli-la tecnica è importante, ma ancora più importante è avere un'idea originale. Ed è fondamentale che anche la tecnica sia personale e riconoscibile". Lui, che ha esposto ovunque in Italia, anche alla Biennale di Venezia, a Praga, in Polonia, Germania e Svizzera, e che ama il blu e l'oro, ha un progetto per i suoi 70 anni, che compirà nel 2020. "Voglio abbinare alle poesie che scrivo il disegno, creando quadri appositamente per i versi".



Il pittore Fabrizio Galli

Un assaggiatore professionista "Per diventare chef occorre studiare molto: l'istituto alberghiero, come tutti gli indirizzi scolastici superiori, ha molte materie oltre alle discipline delle aree professionali". Dall'italiano alla chimica e due lingue straniere. "Solo dopo il primo biennio si sceglie la specializzazione tra la cucina, la pasticceria, la sala e l'accoglienza turistica

e alle materie comuni

si uniscono anche laboratori stage estivi in aziende esterne".

Il difficile e impegnativo percorso per diventare chef lo spiega Silvano Gomaraschi, vicepreside dell'istituto Falcone di Gallarate.

"E anche il sommelierprosegue—, che è un esperto di vini e che deve riuscire a capir-

ne le caratteristiche. ha bisogno di pratica ed esercizio e deve seguire un corso scolastico aggiuntivo di tre anni".

Lui, esperto del settore, sottolinea l'importanza della combinazione tra cibo e vino. E confida qual è la sua preferita.

"Ossobuco con il risotto. Accompagnato da champagne".

Questo giornale nasce dal laboratorio "Le cinque W" con la giornalista Sara Magnoli e la collaborazione dell'insegnante Antonio Rienzi. Dopo aver appreso alcune nozioni su come nasce un giornale, come si scrive un articolo, che cosa bisogna sapere per affrontare questo tipo di scrittura e di lavoro, i ragazzi e le ragazze della classe hanno individuato alcuni argomenti di loro interesse e li hanno approfonditi con inchieste, interviste, ricerche e raccolte di dati, lavorando come veri e propri giornalisti. Il tutto sotto la supervisione giornalistica che li ha aiutati a capire come si svolge concretamente il lavoro in una redazione di un giornale.

IN REDAZIONE:

Sofia Abagnale Emily Rose Aspesi Ludovica Bassi Rayan Bejaouni Alessandro Bendinelli Leonardo Biasuzzi Emma Brambilla Flaminia Branca Carola Carabelli Atif Chohan Valentina Coarezza Alessio Fittipaldi Sara Guerggar Luna Hu Rayane Jamad Angela Jonuzi Ervis Kaja Giovanni Lubrano Francesco Mariani Angelica Miceli Laura Milani Alessandro Picano Andreef Christian Polizzi Mohsen Rachidi

Andrea Sarli

Mensa scolastica: il boccone "di traverso"



Alessandra Zambelli, tecnologa alimentare del Comune di Gallarate

La pasta spesso è un po' cruda e qualche cibo è ritenuto troppo freddo. E gli spaghetti sarebbero meglio delle penne.

Queste le cose che non vanno nel menù scolastico secondo molti alunni delle scuole Dante di Gallarate. Mangerebbero tutti i giorni polpette e crocchette di pollo e mostrano anche di gradire un piatto particolare come polenta e bruscitt.

Ma non amano la pasta al pesto, preferendo in alcuni casi addirittura scegliere il menù in bianco quando è previsto questo piatto. Inoltre farebbero volentieri a meno dell'insalata, degli spinaci e dell'uovo sodo, che arriva troppo freddo.

E anche sui sughi della pasta gradirebbero una maggiore varietà: c'è chi assaggerebbe volentieri la pasta al salmone, pur essendoci anche parecchi studenti che il pesce, invece, non lo mangiano proprio.

Questo è quanto emerge da un'indagine condotta tra i ragazzi e le ragazze della scuola primarua Dante dagli alunni della classe

Alla mensa scolastica dell'istituto si fermano in media circa 300 ragazzi ogni giorno, suddivisi su due turni.

I gusti alimentari sono diversi, anche se, come si è detto, alcuni alimenti godono maggior favore di altri. Ma tutti gli studenti sono d'accordo nell'affermare che finirebbero sempre volentieri il pasto gustando torta, gelato o budino.

La tecnologa alimentare: "Assaggiate tutto"

"Sono circa tremila i pasti per le mense scolastiche preparati ogni giorno al centro cottura di Arnate" "Imparate ad assaggiare tutto: potreste fare delle belle scoperte". Questo l'invito della tecnologa alimentare del Comune di Gallarate, Alessandra Zambelli, ospite della classe 5C delle Dante. Con lei, gli alunni hanno scoperto molte cose interessanti sulla mensa scolastica e sui cibi che vengono serviti, preparati al centro cottura di Arnate che ogni giorno cucina circa tremila pasti.

Si parte con la preparazione molto presto, verso le 6 di mattina, perché tutto viene preparato quotidianamente e deve essere pronto all'orario della mensa.

Molte le macchine a disposizione per la preparazione dei pasti, con cibi e menù appositamente studiati dagli esperti perché i ragazzi ricevano ciò di cui hanno bisogno, come principi nutritivi, per il pasto.

Il cibo viene trasporato nelle scuole in appositi contenitori che devono mantenere il grado di calore previsto dalla legge che è di 65 gradi per i cibi caldi, quali i primi piatti, e meno di 10 per quello freddi, come uova, formaggio, prosciutto, alcune verdure.

Il menù, ha spiegato ancora Alessandra Zambelli, deve essere vario e deve nutrire, deve cioè apportare ai ragazzi tutto ciò di cui hanno bisogno in un pasto completo. Frutta e verdura sono biologiche e di stagione e moltissimi prodotti sono italiani.

Sono 23 le mense scolastiche a Gallarate e il tempo di trasporto dei cibi dalla cucina alle scuole è al massimo di 20 minuti.



Didascalia dell'immagine o della fotografia

Dal 2008 è attivo a Gallarate il progetto chiamato "Siticibo".

Riguarda tutte le scuole di Gallarate dove c'è il servizio di mensa ed è nato da un'idea, diffusa anche in altre città e in altri paesi, del Banco Alimentare.

Sostenuto dalla Caritas, vede alcuni volontari che quotidianamente, alla fine del pasto servito nelle mense scolastiche, ritirano

Sprechi 0%

dagli istituti scolastici pane e frutta avanzati e non toccati dagli alunni, che vengono poi donati alle famiglie più bisognose.

Nel solo 2017 sono stati raccolti 2000 chili di pane e 1800 di frutta che sono stati donati a chi ne aveva bisogno.

Proprio a fronte di questo progetto diventa ancora più importante per i ragazzi imparare a rispettare il cibo servito alla mensa scolastica: possono essere recuperati e donati solo pane e frutti non toccati, non spezzati con le mani, non sbocconcellati. E dunque se si pensa di non voler un frutto intero o un panino intero è buona cosa dividerlo con un compagno così da permettere di recuperare ciò che non viene consumato e abbattere gli sprechi alimentari aiutando chi ha bisogno.

Scuole Dante: un edificio da rinnovare

Vetri rotti riparati con lo scotch. Muri interni delle aule scrostati. Due bagni su tre dove mancano le maniglie delle porte. Sono solo alcuni dei problemi riscontrati dagli alunni all'interno della scuola primaria Dante di Gallarate. A cui si aggiungono in giardino piastrelle del camminamento sollevate in cui si rischia di inciampare e tubi di plastica rotti nei quali ci si potrebbe graffiare. Senza parlare del campetto di basket da poco realizzato ma inutilizzato perché il terreno di gioco blu perde il colore e macchia scarpe e vestiti.

"Anche i caloriferi—spiegano i ragazzi delle 5C—danno problemi: non sono regolabili e fa sempre o troppo caldo o troppo freddo".

A questi problemi nella struttura si sommano però purtroppo alcuni danneggiamenti da parte di qualche ragazzo che non ha rispetto per le cose. "È vero che nei bagni mancano quasi sempre il sapone e la carta igienica proseguono gli alunni di 5C -, ma è anche vero che spesso qualcuno lancia la carta igienica bagnata per aria facendola appiccicare al sof-

fitto, o sulle porte, oppure la usa per otturare i lavandini".

Inoltre negli anni sono stati segnalati furti e scherzi di cattivo gusto, quali astucci e quaderni nascosti o scomparsi, parolacce scritte alla lavagna mentre si è in palestra, cioccolatini lasciati in aula e mangiati. Un fatto simile con anche danneggiamento del cancellino della lavagna è avvenuto anche nei giorni scorsi mentre ancora non si era in aula, ma i responsabili sono stati visti da una maestra e severamente rimproverati.



Daniele Chiffi, dirigente scolastico dell'istituto comprensivo Dante

Il dirigente scolastico: "Segnalatemi quello che non va"

L'intervento immediato per mettere in sicurezza gli alunni nel caso di oggetti rotti e pericolosi lo fanno i bidelli, ma le sostituzioni e i lavori più grossi spettano al Comune che interviene su segnalazione della segreteria alla quale vanno comunicati i problemi strutturali. Lo spiega il dirigente scolastico dell'istituto Dante Daniele Chiffi. "Se si rompe un vetro—dice come esempio—le schegge per terra le raccolgono subito i bidelli, così come mettono del nastro sulle crepe per evitare che aumentino, ma la sostituzione è effettuata da ditte che hanno un contratto con il

Comune". E le tempistiche di intervento vanno in base a priorità, fondi disponibili e contratti in essere, tenendo presente che gli immobili scolastici di proprietà comunale a Gallarate sono 29. "La scuola primaria Dante prosegue Chiffi-è degli Anni '70, sono stati fatti interventi di manutenzione programmati, ma molti impianti hanno 50 anni. Se qualcuno stupidamente getta carta igienica, o bottiglie di plastica o bric di succo nelle turche che ostruiscono le tubature. sturare i bagni è molto difficile". Azioni come questa sono veri e propri atti di vandalismo. L'invito

del preside ai ragazzi è di non avere paura, se assistono ad azioni del genere, a segnalarlo alle insegnanti. "Ciascuno-sottolineadeve fare la propria parte affinché ci sia rispetto". E ribadisce che, per quanto riguarda gli interventi di manutenzione, la strada è quella della segnalazione alla segreteria che provvede a chiedere e sollecitare se necessario l'intervento del Comune. "Alla scuola—conclude—non interessano le polemiche: l'ufficio tecnico comunale è il canale ufficiale e a noi interessa che si risolva il problema".

"Non abbiate paura a segnalare alle insegnanti atti di vandalismo a cui assistete"

Stop al bullismo educando a essere Cittadini

"Educazione alla Cittadinanza": è il progetto dell'istituto comprensivo Dante per contrastare bullismo, cyberbullismo e vandalismo. Prevede varie attività e coinvolge tutte le scuole dell'istituto.

Si richiama ai principi della Costituzione italiana e prevede la conoscenza del territorio, ma anche l'uso corretto del telefonino, l'educazione e il rispetto verso ciò che abbiamo e la conoscenza del funzionamento delle attività economiche, con l'intervento nelle classi come relatori anche di magistrati e della Guardia di Finanza

Si tratta di attività che mirano a rendere i ragazzi partecipi e responsabili nei confronti non solo degli spazi in cui vivono, ma anche verso le persone che sono loro vicino.

"Il progetto—spiega il dirigente scolastico dell'istituto comprensi-

vo Dante Daniele Chiffi—parte dalle scuole primarie e mira anche a far comprendere ai ragazzi che la scuola è di tutti loro. Riguarda la cittadinanza e la Cosituzione, richiamandone i principi, toccando argomenti di legalità anche finanziaria, con la collaborazione anche di commercialisti, e lezioni sull'importanza della certificazione dei prodotti che consumiamo e usiamo quotidianamente".



Progetto legalità fin dalla primaria alle Dante

Quarant'anni tra le note

La prima sezione musicale alle scuole medie Majno di Gallarate fu istituita nel 1979 e fu una delle prime a livello provinciale. Oggi, dal 2010, le sezioni a indirizzo musicale nella scuola gallaratese sono due e la musica è una delle caratteristiche dell'istituto.

"Nel 2019 celebreremo i quarant'anni—annuncia il dirigente scolastico Daniele Chiffi—e stiamo organizzando una serie di eventi invitando anche ex allievi che sono diventati grandi e bravi musicisti e tenendo vari concerti in città".

La scelta dello strumento da studiare è tra violino, chitarra, flauto traverso, pianoforte, clarinetto e percussioni: le lezioni sono in uno o due pomeriggi la settimana e lo strumento viene studiato in gruppo o individualmente. Per accedervi occorre supoerare un test attitudinale, riproducendo sequenze ritmiche, cantando una canzone, individuando i suoni.

Negli anni sono stati anche organizzati scambi con sezioni musicali di altri paesi, per esempio con scuole sarde e toscane. I ragazzi della sezione musicale partono con leziono individuali o a coppie e dal secondo anno passano alla musica d'insieme e da anni si esibiscono anche sul territorio cittadino, con eventi in libreria o nelle case di riposo.

L'ampio progetto che da qualche anno interessa poi l'istituto su chiama "Crescendo in musica" e coinvolge le scuole primarie come avvio alla pratica strumentale.

Inoltre, per gli alunni delle sezioni non musicali, c'è la possibilità di far parte del coro delle Majno, diretto dal maestro Angelo Riva, che ha già ottenuto riconoscimenti con le sue esibizioni a concorsi di settore.

Ma che musica, maestro!

Voleva fare il politico, invece insegna in una scuola primaria. Antonio Rienzi è il maestro della classe 5C della scuola Dante Alighieri di Gallarate.

Come è arrivato all'insegnamento?

La domanda è stata presentata a mia insaputa da mio padre. lo studiavo scienze politiche all'università di Napoli e avrei voluto fare il politico, ma poi ho scoperto che il mondo dei bambini è pulito, vero, sincero, a differenza della politica che secondo me, a volte, è marcia.

A quando risale la sua prima esperienza come insegnante?

All'ottobre 2006 in una scuola di Busto Arsizio. Ero molto emozionato perché per me era una nuova avventura.

Le piace il suo lavoro?

Moltissimo, perché quando vedo i risultati positivi dei miei alunni mi si riempie il cuore di gioia.

Ma ce l'ha un sogno nel cassetto?

Mi piacerebbe riprendere a suonare la batteria. Nel mio paese, a Stigliano, in provincia di Matera, la suonavo in una band composta da amici. Suonavamo musica rock, ma ho imparato da solo perché lì non c'era un maestro di batteria. Mi piacerebbe riprendere in maniera più professionale.

Un professore a tutto ritmo



Oscar Trabucchi

Le percussioni sono una vastissima gamma di strumenti a suono determinato, ai quali cioè possiamo dare una nota specifica, come lo xilofono, il vibrafono, i timpani, o indeterminato, come la batteria, le congas, il bongo, il triangolo, il rullante, di varia provenienza a livello mondiale e che hanno suoni diversi, ma per i quali non possiamo parlare di note.

Lo spiega Oscar Trabucchi, che da nove anni insegna batteria alla scuola secondaria di primo grado Majno di Gallarate. "Ma il mio primo allievo l'ho avuto a 15 anni—racconta –. La batteria la suono da quando ne avevo otto".

Suo padre l'avrebbe voluto pianista, ma lui a sette anni ha provato a suonare il pianoforte di casa con tasti in avorio con le bacchette che gli aveva regalato suo cugino. "Era un gioiello, e io l'ho massacrato", confida.

Quando suona la batteria prova una bellissima sensazione, che si rinnova sempre. E a 14 anni si era già esibito su un palco.

Oscar Trabucchi suona anche in otto gruppi musicali, dal pop al rock, dal jazz al blues. Dalla musica da orchestra classica alle colonne sonore di film.

Ha iniziato a studiare con un

maestro, poi, finita la terza media, ha frequentato il Conservatorio di Piacenza e successivamente quello di Milano. E ammette che per insegnare serve una dote speciale: la pazienza. "Conosco molti batteristi bravissimi, ma che non hanno pazienza e non sanno come trasmettere le informazioni. Per essere utli agli allievi occorre essere pazienti e saper trasmettere qualcosa, saper comunicare".

Ama insegnare, ma ancor di più ama esibirsi.

"Se mi mancasse il palco confida—mi mancherebbe un pezzo di vita".